



ドメヌ ラウゲ DOMAINE LAOUGUÉ

若いうちからしなやかなタンニンを持つ

次世代のマディラン



マディラン “19.10” 2021

MADIRAN "19.10"

マディランは歴史の長い産地で、今でも生産者は20～30年前のタンニンが強く、骨格のしっかりしたスタイルを造る生産者が多いです。そうした状況下で、世代交代を経て、伝統的なスタイルに縛られない、新しいスタイルのマディランを表現する生産者が増えつつあります。ドメヌ ラウゲもその一人で、マディランでは一般的な技法であるミクロ オキシジェナシオンは行っていません。しかし、シルヴァンが造るマディランは、若いうちからタンニンがともしなやかで、スムーズな口当たりを楽しむことができます。

アルコール発酵は葡萄に付着している野生酵母で行います。毎年、収穫の2週間前に畑に入り、少量の葡萄を摘み取り「ピエ ド キューヴ」と呼ばれる種酵母（スターター）を作ります。少量ずつ作った複数のロットの中から最も良いものを選び、発酵の際に加えています。こうすることで、発酵が迅速かつ順調に進むようにしています。赤白共に全てのワインで、S02はボトリング時にごく少量使用するだけです。なんと樽熟成中にもS02は添加していません。「S02を添加せずに熟成させることのメリットとして、タンニンがスムーズに感じられるという点が挙げられます。タナは力強くタンニンも強い品種ですが、適切に抽出し、S02を添加せずに造ることで、スムーズな口当たりのワインを造ることができます。言うのは簡単ですが、実際には気を付けることが多く、常にワインの状態をチェックし、コントロールすることが非常に重要となります」とシルヴァンは話していました。

今回ご紹介するマディランは、粘土と砂利土壌で、ピレネー山脈に面した丘陵地の南向きの斜面中腹から下段の畑で、平均樹齢25年以上の葡萄を使用します。100%除梗し、発酵前に48時間コールドマセレーションを行い、アロマを抽出します。その後、25度に温度管理しながらコンクリートタンクで21日間発酵、さらにコンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。しっかりと濃いダークレッド、カシスやブルーベリーなど黒い果実のコンポートを思わせるアロマが広がります。口に含むと、アロマと同じ黒い果実のフレーバーが感じられ、さらにスパイスやリコリスの要素が混ざります。口当たりは丸みがあってエレガントです。余韻にはシルクのようにしなやかなタンニンが感じられる、非常に調和のとれたワインです。ワイン名の「19.10」はシルヴァンの祖父の生まれ年を示しています。

【赤・フルボディ】＜Alc. 14.0%＞ 国／地域：フランス／南西地方／AOC

生産者：ドメヌ ラウゲ 葡萄品種：タナ、他

熟成：コンクリートタンクで約12ヶ月

品番：FD-326／JAN：4935919963268／容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)